



Mones de Pasqua sense ou

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: dolç tradicional

Persones: família

Dificultat: ★★★★★

Temps total d'elaboració: 2h i 30 minuts

Ajuda dels adults: Sí

INGREDIENTS

- 170 g. sucre glaç
- pell ratllada d'una llimona
- pell ratllada d'una taronja
- 4 cullerades de NoEgg
- 200 g. d'aigua
- 100 g. oli de gira-sol
- 15 g. d'aigua d'Azahar o suc de taronja
- 60 g. llevat fresc
- 580 g. farina de força
- anisets de colors
- beguda vegetal (soja, arròs, ametlles...)



ELABORACIÓ

1. Barreja el sucre glaç amb la ratlladura de llimona i taronja en un bol.
2. Per altra banda, templa els líquids i barreja-ho amb el sucre aromatitzat que has preparat i el NoEgg.
3. Incorpora el llevat fresc i mescla bé per a que es dissolgui.
4. Afegeix-hi la farina de força i barreja-ho tot. A continuació, amassa almenys uns 10-15 minuts fins que la massa comenci a desenganxar-se.
5. Posa una mica d'oli en un bol gran, forma una bola amb la massa i col·loca-la dins del bol. Deixa que reposi en un lloc temperat i cobert amb un drap durant 45 minuts, fins que la massa dobli el seu volum.
6. Per a treballar la massa, posa't oli a les mans i amassa-la per a treure-li l'aire. Aquest és el moment de donar-li forma a les mones.
7. Pinta les mones amb beguda vegetal i decora-la amb anisets de colors i sucre glaç. Torna a deixa la massa reposar durant uns 45 minuts fins que torni a doblar el seu volum.
8. Precalenta el forn a 180°C i forneja la mona durant 20 minuts.

NOTES

Moltes de les festes tradicionals s'associen a menjar i aliments clàssics de cada data. En aquest cas, preparar la nostra pròpia mona de Pasqua o per als nostres afillats és una opció molt més sana i divertida per a compartir en família. Aquí hi juga el gust de cadascú i la imaginació.

AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.

